



## Schokoladen-Mascarpone-Creme mit Nuss-Topping

Ein leckeres Dessert darf bei einem perfekten Valentinstagsmenü natürlich nicht fehlen. Eine süße Verführung mit leckerer Schokolade und verschiedenen Nüssen – und wer will auch noch mit Fruchtnote. Das Beste daran: dieser aphrodisierende Schokotraum ist im Nu zubereitet.

### Zutaten

2 Personen

Mascarpone	100 g
Magerquark	100 g
Zucker	1 Esslöffel
Schlagsahne	50 g
Zartbitter-Schokolade	75 g
Nussmischung	25 g



**CHOKLAD MÖRK 70%**  
Dunkle Schokolade 70%,  
UTZ-zertifiziert



**MUNSBIT**  
Nüsse/Beeren/Rosinen naturell

**Was du brauchst:** Handrührgerät, große u. kleine Schüssel, Schneebesen, Sparschäler, mittelgroßer Topf.

- 1** Mascarpone, Quark und Zucker in einer großen Schüssel verrühren.
- 2** Danach die Sahne steif schlagen und unter die Mascarpone Masse heben.
- 3** Die Hälfte der Zartbitterschokolade über einem warmen Wasserbad schmelzen lassen und ebenfalls unter die Creme rühren.
- 4** Die übriggebliebene Schokolade kleinhacken.
- 5** Je 1 TL gehackte Nüsse und Schokolade zum Verzieren beiseitelegen und den Rest unterrühren.
- 6** Zum Anrichten die Creme auf zwei Schüsseln verteilen und mit Nüssen und gehackter Schokolade verzieren.

**Wusstest du schon?** Für eine noch aphrodisierendere Wirkung die Creme zusätzlich mit Erdbeeren oder Granatapfelkernen garnieren!

